

DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS (PCT)

(51) Classification internationale des brevets ⁷ :

A21D 13/00, A21C 15/02, A21D 8/00

A1

(11) Numéro de publication internationale:

WO 00/57710

(43) Date de publication internationale:

5 octobre 2000 (05.10.00)

(21) Numéro de la demande internationale: PCT/FR00/00805

(22) Date de dépôt international: 30 mars 2000 (30.03.00)

(30) Données relatives à la priorité:

99/03957

30 mars 1999 (30.03.99)

FR

(71) Déposant (pour tous les Etats désignés sauf US): GERARD SCHLIENGER INVESTISSEMENTS [FR/FR]; 9, rue Aubriot, F-75004 Paris (FR).

(72) Inventeur; et

(75) Inventeur/Déposant (US seulement): REBEAUD, Isabelle [CH/CH]; Chemin de la Clergère, CH-1009 Pully (CH).

(74) Mandataire: JOLLY, Jean-Pierre; Cabinet Jolly, 54, rue de Clichy, F-75009 Paris (FR).

(81) Etats désignés: AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW, brevet ARIPO (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), brevet eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet européen (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), brevet OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée

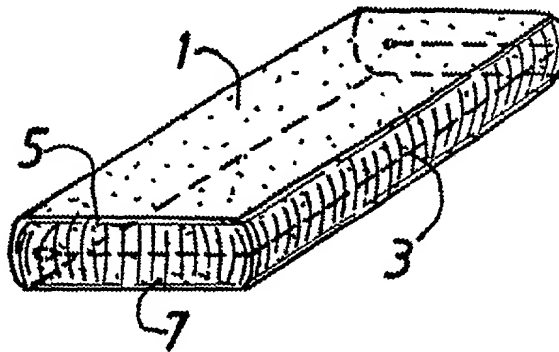
Avec rapport de recherche internationale.

(54) Title: METHOD FOR THE PRODUCTION OF A PIZZA-TYPE FOOD PRODUCT FOR HAND CONSUMPTION, DEVICE FOR CARRYING OUT SAID METHOD AND PRODUCT THUS OBTAINED.

(54) Titre: PROCEDE DE FABRICATION D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE, DU TYPE PIZZA, NOTAMMENT POUR SA CONSOMMATION A LA MAIN, DISPOSITIF DE MISE EN OEUVRE ET PRODUIT OBTENU

(57) Abstract

The invention relates to a method for the production of a pizza-type food product for hand consumption, a device for carrying out said method and the product thus obtained. The inventive method consists in the following: the raw pizza dough (1) is prepared; the various ingredients selected for the pizza are placed in a conventional manner on top of said raw dough (1), the dough and ingredients are cooked in an oven, the garnished cooked dough is folded over when removed from the oven resulting in a format that corresponds to that of the desired product, whereby the upper (5) and lower edges (7) of the folded dough are substantially juxtaposed, and a strip of dough (3) is applied to the slice and any ingredients that are flush with said substantially juxtaposed edges.



(57) Abrégé

L'invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire, du type pizza, notamment pour sa consommation à la main, le dispositif de mise en oeuvre et le produit obtenu. Ce procédé consiste à: préparer une pâte à pizza crue (1); et disposer de façon classique sur cette pâte crue (1) les divers ingrédients de pizza choisis, cuire cette pâte avec ses ingrédients dans un four, replier sur elle-même la pâte garnie cuite (1) à la sortie du four dans un format correspondant à celui du produit à obtenir, avec juxtaposition sensiblement des bords supérieur (5) et inférieur (7) de la pâte pliée; et enduire la tranche et les éventuels ingrédients affleurants desdits bords sensiblement juxtaposés d'un cordon de pâte alimentaire (3).